ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

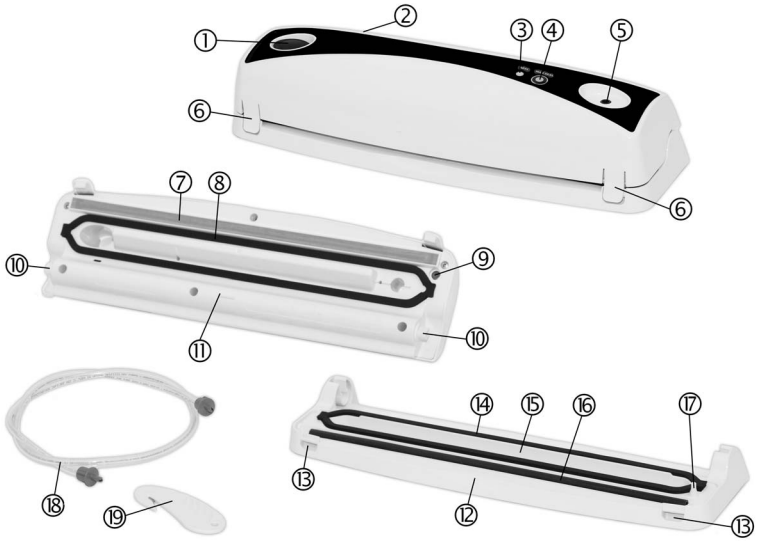
GB Instruction manual

VAC 155

VakuumierSystem *Smarty Plus*

VakuumingSystem *Smarty Plus*

Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Manuelles Deckelventil	Manual cover valve
2	Kabelstaufach an der Rückseite	Cable compartment in the rear
3	Kontrolllampe für „Versiegelung"	Pilot lamp for "sealing"
4	Taste für Funktion „Man Seal"	Button for function "Man-Seal"
5	Anschluss für Vakuumierschlauch	Port for connection hose
6	Verriegelungstasten	Locking buttons
7	Versiegelungsbalken	Sealing bar
8	Dichtung für Vakuumkammer	Sealing for vacuum chamber
9	Kontaktschalter für EIN/AUS	Contact pin for ON/OFF
10	Scharnier	Hinge
11	Gehäuse-Oberteil mit Pumpe und Bedienfeld	Upper part of casing with pump and operating panel
12	Gehäuse-Unterteil	Lower part of casing
13	Aufnahme für Verriegelungstasten	Holding fixture for locking buttons
14	Dichtung für Vakuumkammer	Sealing for vacuum chamber
15	Vakuumkammer	Vacuum chamber
16	Gummilippe	Rubber lip
17	Stift für Kontaktschalter	Pin for contact switch
18	Vakuumierschlauch für Behälter etc.	Connection hose for containers etc.
19	Folienmesser	Foil cutter

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 4
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
- Technische Daten 4
- Lieferumfang 4
- Verpackungsmaterial 4

Für Ihre Sicherheit 5
Vor dem ersten Gebrauch 6
Vakuumieren und Versiegeln 7
- A. Vollautomatisches Vakuumieren mit Beuteln 7
- B. Manuelles Vakuumieren mit Beuteln mit Hilfe der „MAN SEAL" Funktion 8
- C. Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle 10
- D. Vakuumieren mit Behältern „Executive" oder mit Universaldeckeln 11
- E. Vakuumieren mit Behältern „Family" 12
- F. Vakuumieren mit Flaschenverschluss 13

Gerät zerlegen und zusammenbauen 13
Reinigung und Pflege 14
Vakuumieren – generelle Informationen 15
- Die Vorteile des Vakuumierens 15
- Aufbewahrungszeiten 15
- Was ist Vakuumieren? 16
- Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln 17
- Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Behältern 19
- Wichtige Hinweise 19

Ratgeber bei Schwierigkeiten 20
Rommelsbacher Magic Vac® Zubehör 22

Service und Garantie 40

GB – Contents

Page

Product description 2
Introduction 23
- Intended use 23
- Technical data 23
- Scope of supply 23
- Packing material 23

For your safety 24
Prior to initial use 25
Vacuuming and sealing 25
- A. Fully automatic vacuum-sealing with bags 26
- B. Manual vacuum-sealing with bags by means of the "MAN SEAL" function 27
- C. Making bags of foil rolls 29
- D. Vacuum-sealing with containers "Executive" or with universal lids 30
- E. Vacuum-sealing with containers "Family" 31
- F. Vacuum-sealing with bottle caps 31

Demounting and assembling the appliance 32
Cleaning and maintenance 32
Vacuum-sealing – general information 33
- Advantages of vacuum-sealing 33
- Storage times 34
- What is vacuum-sealing? 35
- Using Rommelsbacher Magic Vac® bags 35
- Using Rommelsbacher Magic Vac® containers 36
- Important notes 37

Troubleshooting 38
Rommelsbacher Magic Vac® accessories 22

D Bedienungsanleitung

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige VakuumierSystem entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	170 Watt
Betriebsdauer:	1 Durchgang alle 2 Minuten
Ansaugleistung:	ca. 9 l/Min.
Pumpenvakuum:	60 cm/Hg – ca. - 0,8 bar

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2). Dem Gerät liegen zusätzlich 5 Vakuumierbeutel mit Rillenstruktur in der Größe 20 x 30 cm bei.

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

Allgemeine Sicherheitshinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (7) wird während der Benutzung heiß!

- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- **Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät nach jedem Vakuumiervorgang ca. 2 Minuten abkühlen.**
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen.
- Für eine sichere Abschaltung ziehen sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Die sichere Abschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Tauchen Sie Geräte-Oberteil, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Vakuumieren und Versiegeln

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (7) wird während der Benutzung heiß!

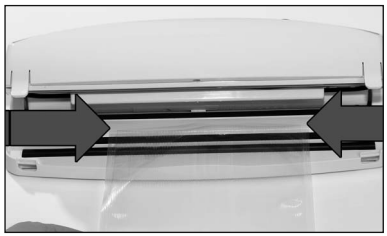
Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten, beachten Sie bitte noch folgende Hinweise:

- Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, wärmebeständigen, stabilen und ebenen Untergrund.
- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.).
- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- Beutel und Folienrollen sind in den Breiten 20 cm und 30 cm erhältlich, die Folienrollen auch in 15 cm Breite. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.
- Benutzen Sie nur Original Vakuumierbeutel/Rollen mit Rillenstruktur von Rommelsbacher.
- Für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die Verwendung der Funktion „MAN SEAL" (manuelles Versiegeln) oder die als Sonderzubehör erhältlichen Vakuumierbehälter.

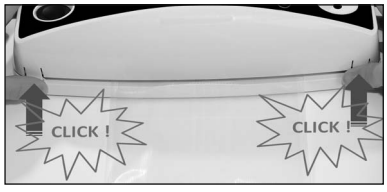
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass bei der Funktion „MAN SEAL" (manuelles Versiegeln) nicht die gesamte Luft aus dem Beutel entzogen wird und somit kein vollständiges Vakuum entsteht. Dies bedeutet, dass sich die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel reduziert – die Tabelle „**Aufbewahrungszeiten**" in dieser Anleitung hat in diesem Falle keine Gültigkeit!

A. Vollautomatisches Vakuumieren mit Beuteln

-
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und klappen das Gehäuse-Oberteil nach oben auf.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnaht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.

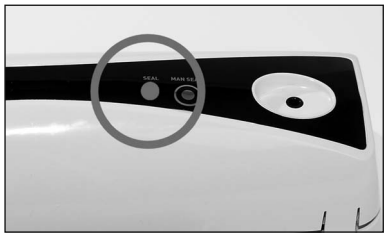


- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren dann das offene Beutelende in der Vakuumkammer **(15)**.

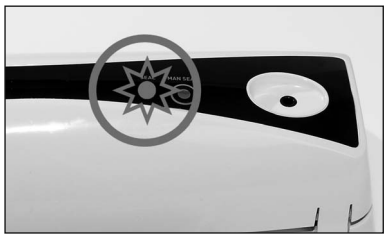


- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.
- Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.

- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und der vollautomatische Vakuumiervorgang gestartet.



1. Die Pumpe entzieht dem Beutel und der Vakuumkammer **(15)** Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
2. Nach erfolgtem Luftentzug wird der Beutel versiegelt. Dies wird durch die rot aufleuchtende Kontrolllampe **(3)** angezeigt.
Die Pumpe ist weiterhin in Betrieb.



3. Nach der Versiegelung muss die Versiegelungsnaht abkühlen. Dies wird durch die rot blinkende Kontrolllampe **(3)** angezeigt.
Die Pumpe stoppt.
4. Der Vakuumiervorgang ist beendet, wenn die Kontrolllampe **(3)** erlischt.

- Drücken Sie auf das manuelle Deckelventil **(1)**, um die Vakuumkammer **(15)** zu belüften.
- Öffnen Sie das Gehäuse-Oberteil und entnehmen Sie den Beutel.

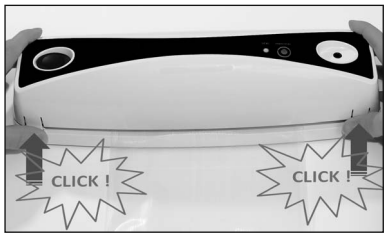
- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung das Gerät immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.

HINWEIS: Sie können den Vakuumiervorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** abbrechen, indem Sie es gedrückt halten, bis das Gerät abschaltet. Bei Bedarf können Sie die Verriegelungstasten **(6)** entriegeln, indem Sie das Gehäuse-Oberteil links und rechts mit beiden Händen nach unten drücken.

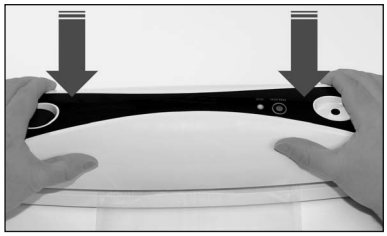
B. Manuelles Vakuumieren mit Beuteln mit Hilfe der „MAN SEAL" Funktion

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und klappen das Gehäuse-Oberteil nach oben auf.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnaht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.

- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren dann das offene Beutelende in der Vakuumkammer **(15)**.



- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.
- Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.

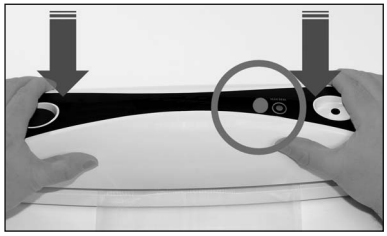


- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und der vollautomatische Vakuumiervorgang gestartet.
- Ist die gewünschte Luftmenge entzogen, verfahren Sie wie folgt:

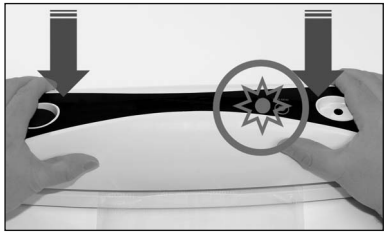
1. Drücken Sie das Gehäuse-Oberteil an den äußeren Enden mit beiden Händen fest nach unten.

2. Drücken Sie jetzt mit dem rechten Daumen oder Zeigefinger die Taste „MAN SEAL" **(4)**.

HINWEIS: Das Herunterdrücken des Gehäuse-Oberteils muss während des gesamten Vakuumiervorgangs erfolgen, damit ausreichend Druck auf die Versiegelungsnaht gewährleistet ist.



3. Die Pumpe stoppt und das Gerät startet die Versiegelung. Die Kontrolllampe **(3)** leuchtet rot.



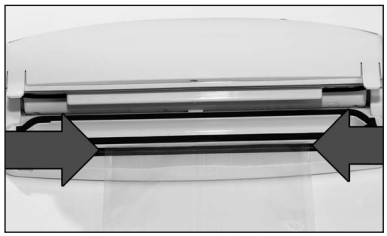
4. Nach der Versiegelung muss die Versiegelungsnaht abkühlen. Die Kontrolllampe **(3)** blinkt rot.
5. Der Vakuumiervorgang ist beendet, wenn die Kontrolllampe **(3)** erlischt.

- Drücken Sie auf das manuelle Deckelventil **(1)**, um die Vakuumkammer **(15)** zu belüften.
- Klappen Sie Gehäuse-Oberteil auf und entnehmen Sie den Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
  Ist die Versiegelungsnaht nicht zufriedenstellend, beachten Sie die Hinweise im Punkt „Ratgeber bei Schwierigkeiten".
- Nach der Benutzung das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers immer vom Stromnetz trennen.

HINWEIS: Wir empfehlen, bei Verwendung der Funktion „MAN SEAL" immer eine 2. Versiegelungsnaht über der 1. manuell erzeugten Naht zu setzen, um einen sicheren Verschluss des Beutels zu gewährleisten.

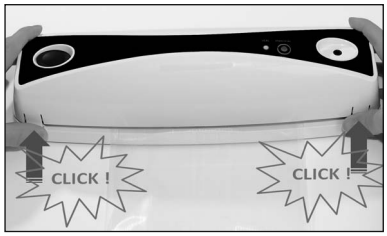
C. Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

- Wickeln Sie von der Rolle die gewünschte Länge Folie ab und schneiden diese mit Hilfe des beiliegenden Folienmessers **(19)** ab. Nun versiegeln Sie eine der offenen Seiten der Folie.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und klappen das Gehäuse-Oberteil komplett nach oben auf.

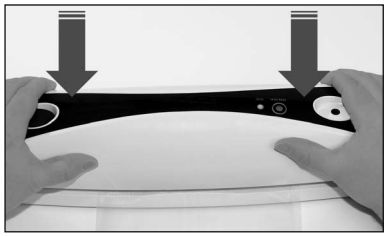


- Legen Sie die Folie mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren Sie eine der offenen Seiten so über der Gummilippe **(16)**, dass das offene Folienende an der Außenseite der Dichtung der Vakuumkammer anstößt.

HINWEIS: Die Folie darf nicht bis in die Vakuumkammer (15) hineinreichen oder auf den Dichtungen der Vakuumkammer (8 + 14) aufliegen.



- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.
- Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.

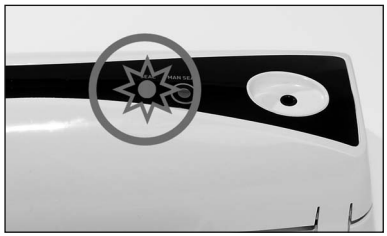


- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und der vollautomatische Vakuumiervorgang gestartet.

  1. Die Pumpe entzieht der Vakuumkammer **(15)** Luft, so dass ein Vakuum entsteht. Der Unterdruck in der Vakuumkammer ist wichtig für eine stabile Versiegelungsnaht.

  2. Nach erfolgtem Luftentzug wird die Folie versiegelt.

Die Kontrolllampe **(3)** leuchtet rot. Die Pumpe ist weiterhin in Betrieb.



3. Nach der Versiegelung muss die Versiegelungsnaht abkühlen.

Die Kontrolllampe **(3)** blinkt rot. Die Pumpe stoppt.

4. Der Vakuumiervorgang ist beendet, wenn die Kontrolllampe **(3)** erlischt.

- Drücken Sie auf das manuelle Deckelventil **(1)**, um die Verriegelungstasten **(6)** zu lösen.
- Öffnen Sie das Gehäuse-Oberteil und entnehmen Sie die Folie.

- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
  Ist die Versiegelungsnaht nicht zufriedenstellend, beachten Sie die Hinweise im Punkt „Ratgeber bei Schwierigkeiten".
- Jetzt befüllen Sie den Beutel und vakuumieren, wie unter A) bzw. B) beschrieben.

D. Vakuumieren mit Behältern „Executive" oder mit Universaldeckeln

Achtung: Zu dünne Gläser oder Plastikbehälter können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind daher ungeeignet für das Vakuumieren mit Universaldeckeln.

Die rauchfarbenen Behälter und Universaldeckel mit sternförmigem Knopf vereinfachen das Vakuumieren, da der Vakuumierschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann. Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel verwenden Sie bei Konservierungsgläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für die Behälter „Executive".

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.
- Setzen Sie dann den Deckel auf den Behälterrand auf. Drehen Sie den Knopf in die „VACUUM" Stellung.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch **(18)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(5)**, mit der anderen Seite in den Knopf des Behälterdeckels.
- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.

- Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.
- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und startet einen vollautomatischen Vakuumiervorgang.
  1. Die Pumpe entzieht dem Behälter und der Vakuumkammer **(15)** Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
  2. Nach erfolgtem Luftentzug leuchtet die Kontrolllampe **(3)** rot auf – die Pumpe ist weiterhin in Betrieb.
  3. Durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** können Sie jetzt den Vakuumiervorgang beenden.
- Trennen Sie den Vakuumierschlauch **(18)** vom Knopf des Behälters und vom Gerät.
- Drehen Sie den Knopf des Behälters auf „CLOSED".
- Zum Öffnen des Behälters drehen Sie den Knopf auf „OPEN". Sie hören nun das Geräusch zurückströmender Luft. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

HINWEIS: Sie können den Vakuumiervorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** abbrechen, indem Sie es gedrückt halten, bis das Gerät abschaltet. Bei Bedarf können Sie die Verriegelungstasten **(6)** entriegeln, indem Sie das Gehäuse-Oberteil links und rechts mit beiden Händen nach unten drücken.

E. Vakuumieren mit Behältern „Family"

Praktische Mehrzweck-Behälter für die Speisekammer und den Kühlschrank. Sie eignen sich für den häufigen Gebrauch bzw. zur Aufbewahrung von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln wie Biskuits, Mehl, Kaffee und Reis.

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.
- Setzen Sie dann den Deckel auf den Behälterrand auf.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch **(18)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(5)**, mit der anderen Seite in die Öffnung des Behälterdeckels.
- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.
- Drücken Sie mit Ihren Daumen die beiden Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.
- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und startet einen vollautomatischen Vakuumiervorgang.
  1. Die Pumpe entzieht dem Behälter und der Vakuumkammer **(15)** Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
  2. Nach erfolgtem Luftentzug leuchtet die Kontrolllampe **(3)** rot auf – die Pumpe ist weiterhin in Betrieb.
  3. Durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** können Sie jetzt den Vakuumiervorgang beenden.
- Trennen Sie den Vakuumierschlauch **(18)** von Behälter und Gerät.
- Drücken Sie zum Öffnen des Behälters den Knopf am Deckel. Sie hören nun das Geräusch zurückströmender Luft. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

HINWEIS: Sie können den Vakuumiervorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** abbrechen, indem Sie es gedrückt halten, bis das Gerät abschaltet. Bei Bedarf können Sie die Verriegelungstasten **(6)** entriegeln, indem Sie das Gehäuse-Oberteil links und rechts mit beiden Händen nach unten drücken.

F. Vakuumieren mit Flaschenverschluss

Achtung: Zu dünne Flaschen oder Plastikflaschen können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind daher ungeeignet für das Vakuumieren mit Flaschenverschlüssen.

Mit dem Flaschenverschluss können bereits geöffnete Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder verschlossen werden. Durch das Vakuumieren oxydiert der Inhalt nicht so schnell und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

- Stecken Sie den Vakuumierschlauch **(18)** mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts **(5)**, mit der anderen Seite in den Flaschenverschluss.
- Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.
- Klappen Sie das Gehäuse-Oberteil nach unten.
- Drücken Sie mit Ihren Daumen die Verriegelungstasten **(6)** an der Vorderseite des Geräte-Oberteils, um diese in den dafür vorgesehenen Aufnahmen **(13)** einrasten zu lassen.
- Über den integrierten Kontaktschalter **(9)** wird das Gerät in Betrieb genommen und startet einen vollautomatischen Vakuumiervorgang.
  1. Die Pumpe entzieht der Flasche und der Vakuumkammer **(15)** Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
  2. Nach erfolgtem Luftentzug leuchtet die Kontrolllampe **(3)** rot auf – die Pumpe ist weiterhin in Betrieb.
  3. Durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** können Sie jetzt den Vakuumiervorgang beenden.
- Trennen Sie nun den Vakuumierschlauch **(18)** vom Flaschenanschluss und vom Gerät.
- Um das Vakuum wieder zu lösen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

HINWEIS: Sie können den Vakuumiervorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des manuellen Deckelventils **(1)** abbrechen, indem Sie es gedrückt halten, bis das Gerät abschaltet. Bei Bedarf können Sie die Verriegelungstasten **(6)** entriegeln, indem Sie das Gehäuse-Oberteil **(13)** links und rechts mit beiden Händen nach unten drücken.

Gerät zerlegen bzw. zusammenbauen

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (7) wird während der Benutzung heiß!

Gerät zerlegen

- Gerät durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.
- Gehäuse-Oberteil aufklappen und aus den seitlichen Scharnieren nach oben anheben.
- Dichtungen der Vakuumkammer **(8)** + **(14)** am Oberteil bzw. Unterteil vorsichtig entnehmen.
- Gummilippe **(16)** vorsichtig entfernen.

Gerät zusammenbauen

- Achten Sie darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Gummilippe **(16)** im Gehäuse-Unterteil einbauen. Hierzu führen Sie die dünne Seite der Gummilippe in die dafür vorgesehene Vertiefung ein und drücken die Gummilippe anschließend fest an.

- Dichtungen der Vakuumkammer **(8)** + **(14)** im Gehäuse-Unterteil bzw. -Oberteil einbauen. Hierzu beginnen Sie jeweils am rechten Rand und führen die Dichtungen vorsichtig in die dafür vorgesehenen Vertiefungen ringsum ein und fixieren diese anschließend unter leichtem Druck.
- Gehäuse-Oberteil auf das Unterteil aufsetzen und nach unten zuklappen.

HINWEIS: Achten Sie beim Einbau der Dichtungen und Gummilippe auf korrekten Sitz – ein nicht ordnungsgemäßer Einbau beeinträchtigt die Funktion des Gerätes!

- Das Netzkabel kann im Kabelstaufach **(2)** auf der Rückseite des Gerätes untergebracht werden.

HINWEIS: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten Verriegelungstasten **(6)** auf!

Reinigung und Pflege

Achtung! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen! Gehäuse-Oberteil, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Der Versiegelungsbalken **(7)** wird während der Benutzung heiß! Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen!

HINWEIS: Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten Verriegelungs-Tasten (6) auf.

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte sorgfältig Ihre Hände.
- Reinigen Sie das Geräte-Oberteil **(11)** vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.
- Das Geräte-Unterteil **(12)** kann, nachdem das Geräte-Oberteil komplett abgenommen wurde, im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden. Dafür muss sowohl die Dichtung **(14)** als auch die Gummilippe **(16)** herausgenommen werden.
- Reinigen Sie die Dichtungen mit einem angefeuchteten Schwamm mit mildem Geschirrspülmittel.
- Lassen Sie die Dichtungen komplett trocknen, bevor Sie sie in das Gerät einbauen.
- Achten Sie dabei auf die Kabelführung. Das Kabel darf nicht durch das Gerät geleitet oder eingeklemmt werden.
- Zum Zusammenbauen beachten Sie bitte die Anweisungen in dieser Anleitung. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Gerät zerlegen bzw. zusammenbauen".
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Verschlissene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Austausch-Dichtungen können Sie direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontaktdaten siehe Rückseite der Anleitung) bestellen.
Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

Vakuumieren – Generelle Informationen

Die Vorteile des Vakuumierens

- Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.
- Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z. B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität und Aussehen behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem Vakuumiergerät vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.
- **Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können**.
- Halten Sie Ihr Vakuumiergerät, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und Sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.
- Beachten Sie die Tabelle der „**Aufbewahrungszeiten**" um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise Geschmack, Geruch, Aussehen oder den Nährwert zu verändern.

Aufbewahrungszeiten

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Rotes Fleisch	3-4 Tage	**8-9 Tage**
Weißes Fleisch	2-3 Tage	**6-9 Tage**
Ganze Fische	1-3 Tage	**4-5 Tage**
Wild	2-3 Tage	**5-7 Tage**
Wurstwaren	7-15 Tage	**25-40 Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	**20-25 Tage**
Weichkäse	5-7 Tage	**14-20 Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15-20 Tage	**25-60 Tage**
Gemüse	1-3 Tage	**7-10 Tage**
Früchte	5-7 Tage	**14-20 Tage**

Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)		
Gemüsepüree und -suppen	2-3 Tage	**8-10 Tage**
Teigwaren und Risotto	2-3 Tage	**6-8 Tage**
Siedefleisch und Braten	3-5 Tage	**10-15 Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2-3 Tage	**6-8 Tage**
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	**25-40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)		
Fleisch	4-6 Monate	**15-20 Monate**
Fisch	3-4 Monate	**10-12 Monate**
Gemüse	8-10 Monate	**18-24 Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)		
Brot	1-2 Tage	**6-8 Tage**
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	**12 Monate**
Teigwaren	5-6 Monate	**12 Monate**
Reis	5-6 Monate	**12 Monate**
Mehl	4-5 Monate	**12 Monate**
Dörrobst	3-4 Monate	**12 Monate**
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	**12 Monate**
Tee in Pulver	5-6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	**12 Monate**
Milchpulver	1-2 Monate	**12 Monate**

HINWEIS: Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel, Rollen, Behälter und Verschlüsse). Für die Verwendung von Zubehör anderer Marken können keine Aussagen zur generellen Eignung oder zur Haltbarkeit der damit vakuumierten Lebensmittel gemacht werden. Auch kann in diesem Fall keine Haftung übernommen werden.

ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve", d.h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

Was ist Vakuumieren?

- Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.
- Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.

- Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern.
- Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen. Zum Beispiel gedeihen Schimmelpilze nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemäßigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.
- Clostridium Botulinum heißt ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4 °C während längerer Zeit wachsen kann.
- Anfällig auf Botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken). Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

ACHTUNG: Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich innerhalb weniger Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

- Einige Enzyme (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen in Farbe und Beschaffenheit, sowie in Geschmack und Reifung. Dafür verantwortlich sind Aufbewahrungszeit, Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzyme.
- Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln

- **Vakuumieren für den Tiefkühler**

  Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Vakuumiergerät hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorfrosten. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrostet haben, vakuumieren Sie sie in einem Rommelsbacher Magic Vac® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nährwert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrosten Sie sie in einer Backform oder einer temperaturunempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler. Frische Gemüse sollten Sie putzen

oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück. Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

- **Vakuumieren für den Kühlschrank**

  Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

- **Vakuumieren für die Speisekammer**

  Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) bringt Vakuumieren Vorteile. Werden diese Produkte für mehrere Tage nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

- **Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln**

  Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Brot und Fladen sollte man bei Raumtemperatur auftauen lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind. Beim Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen Lebensmittel bald konsumieren. Reste nicht wieder einfrieren.

- **Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln**

  Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln erhalten. Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

- **Tipps für das Vakuumieren ...**
  - Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
  - Um beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln ein Einsaugen von Flüssigkeiten zu verhindern (z.B. bei Fleisch oder blanchiertem Gemüse) können Sie diese zusätzlich in Frischhaltefolie wickeln oder ein Küchenkrepp im Beutel vor der offenen Kante platzieren, damit dieses austretende Flüssigkeit aufsaugen kann.
  - Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die speziellen Rommelsbacher Magic Vac® Vakuumierbehälter, die als Zubehör erhältlich sind.
  - Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Behältern

ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

- **Tiefkühlen in Behältern**
  Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur Rommelsbacher Magic Vac®. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperaturunempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.
- **Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern**
  Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.
- Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem Rommelsbacher Magic Vac® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

ACHTUNG: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

- Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.
- Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem Rommelsbacher Magic Vac® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat. Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

- **Marinieren in Behältern**
  Verwenden Sie dazu die quadratischen Rommelsbacher Magic Vac® Executive Behälter. Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen Rommelsbacher Magic Vac® Executive Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

Wichtige Hinweise
Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zu verbesserter Sicherheit und optimaler Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.

- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrosten. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.

HINWEIS: Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original Rommelsbacher Magic Vac® Beutel/Rollen mit Rillenstruktur, Behälter und Zubehör.

Ratgeber bei Schwierigkeiten

Das Gerät funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.

Das Gerät versiegelt die erste offene Seite der abgeschnittenen Folie nicht

- Kontrollieren Sie, ob die zu versiegelnde Seite der Folie korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **„C. Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle"**.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Versiegelungsdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen, korrekten Sitz und Fehlstellen. Verschmutzungen müssen entfernt, Dichtungen in die korrekte Position geschoben werden. Tauschen Sie beschädigte Dichtungen aus. *Dichtungen sind Verschließteile, die von Zeit zu Zeit gewechselt werden müssen. Ersatz-Dichtungen erhalten Sie über unseren Kundenservice.*
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Im Bereich der Versiegelungsnaht ist zu viel Feuchtigkeit vorhanden. Das Vakuumiergut abtrocknen. Legen Sie ein gefaltetes Stück Küchenkrepp auf halbem Weg zwischen Vakuumiergut und Versiegelungsnaht in den Beutel. Dadurch wird überschüssige Flüssigkeit vor der Versiegelungsnaht aufgesaugt. Nutzen Sie die speziellen Vakuumier Behälter für sehr feuchtes Vakuumiergut.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versiegelungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut. Bei sehr feuchtem Vakuumiergut empfiehlt sich das Setzen einer zweiten Versiegelungsnaht oberhalb der ersten.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät stellt in den Behältern „Executive" oder mit den Universaldeckeln kein Vakuum her

- Prüfen Sie, ob der Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels gesteckt ist.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand. Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen, und zwar im Kühlschrank.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die Behälter „Executive" oder die Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels oder des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf „CLOSED" gedreht wurde.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters oder des Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels nach dem Vakuumieren auf „CLOSED" gedreht wurde.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

Die Behälter „Family" verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters in der Verschlusszone defekt ist.
- Untersuchen Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung unter dem Knopf "PUSH" des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel, Behälter und Dichtungen dürfen keine Risse aufweisen
- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

Rommelsbacher Magic Vac® Zubehör / accessories

Das vielseitige Zubehör macht Lust auf Frische!
The extensive set of accessories makes you go for freshness!

Behälter, Folien und Beutel, Deckel und Verschlüsse zum Vakuumieren
containers, foils and bags, lids and caps for vacuuming

ROMMELSBACHER

Getönte Behälter für Mikrowelle, Kühl- und Gefrierschrank, mit Deckel/
toned containers for microwave, refrigerator and freezer, with lid

VCR 150	rund/round 1,5 l
VCR 250	quadratisch/square 2,5 l
VCR 600	Set rund/round 2 l, 4 l

Klare Behälter für Speisekammer und Kühlschrank, mit Deckel/
transparent containers for pantry and refrigerator, with lid

VCK 150	rund/round 1,5 l
VCK 525	Set rund/round 0,75 l, 1,5 l, 3 l

Rollen/rolls

VRS 1560	2 à 15 x 600 cm
VRS 2060	2 à 20 x 600 cm
VRS 3060	2 à 30 x 600 cm

Beutel/bags

VBS 203	50 à 20 x 30 cm
VBS 304	50 à 30 x 40 cm

Universaldeckel/versatile lids

VDU 100	klein/small 100 mm Ø
VDU 125	groß/large 125 mm Ø

Flaschenverschlüsse/bottle sealer

VFS 2	2er Set/set of 2 pieces

Behälter mit Datumsanzeige/
containers with date display

VCC 100	1 l
VCC 150	1,5 l

für Mikrowelle, Kühl- und Gefrierschrank, mit Deckel/
for microwave, refrigerator and freezer, with lid

GB Instruction manual

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior vacuuming system and would like to thank you for your confidence. Its easy use and the versatile field of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed for vacuum-sealing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations.
The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	170 W
Operating time:	1 cycle in 2 minutes
Suction power:	ca. 9 l/min.
Pump vacuum:	60 cm/Hg – ca. – 0.8 bar

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.
Additionally 5 bags with grooved structure with the dimensions 20 x 30 cm are enclosed.

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities.
Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Safety advices for using the appliance:

Caution – hazard of injury and burns!
The sealing bar (7) becomes hot in use!

- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located. Ensure an unhindered circulation of air.
- Place it beyond children's reach.
- **The appliance is not qualified for continuous operation. Allow the appliance to cool down for about 2 minutes after every vacuum-sealing cycle.**
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. In the event liquids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- After each use pull the mains plug for safe switch-off.
- Never immerse upper part of casing, power cord and mains plug in water for cleaning.
- Only operate appliance and accessories in dry condition.

Prior to initial use

For a start, please clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Vacuuming and sealing

Caution – hazard of injuries and burns!
The sealing bar (7) becomes hot in use!

Before working with the appliance, please observe the following notes:

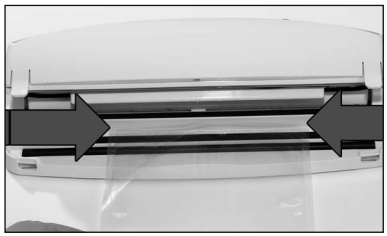
- Place the appliance on a dry, heat-resistant, stable and even surface.
- Clean your appliance as well as all parts having contact with food (containers, lids, jars etc.) thoroughly prior to each use.
- Make sure there is enough space in front of the appliance for the bags with the food to be vacuum-sealed.

- Bags and foil rolls are available with the widths 20 cm and 30 cm, foil rolls also with width 15 cm. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure that the bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed.
- Only use genuine Rommelsbacher vacuum bags/rolls with grooved structure.
- For vacuum-sealing sensitive food, we recommend using the function "MAN SEAL" (manual sealing) or the vacuuming containers, available as special accessories.

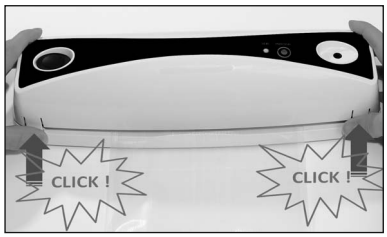
NOTE: Please note that not the complete air is extracted of the bag when using the function "MAN SEAL" (manual sealing) and thus there is no entire vacuum. This means a reduction of the food's storage time – thus, in this case the chart "**Storage times**" stated in this instruction manual is not valid!

A. Fully automatic vacuum-sealing with bags

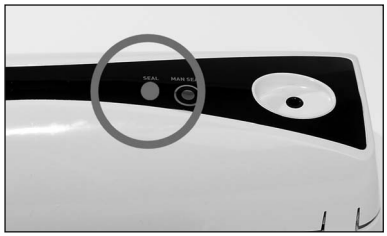
- Connect the appliance to the mains and open the upper part of the casing.
- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.



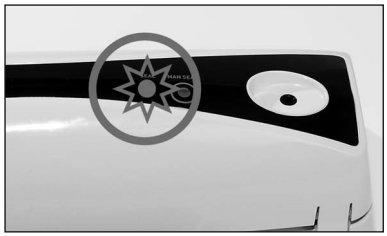
- Position the filled bag with the flat surface downwards in front of the appliance and place the open edge of the bag in the vacuum chamber **(15)**.



- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13)**.
- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.



1. The pump extracts air from the bag and the vacuum chamber **(15)** so that a vacuum is generated.
2. After the air has been extracted, the bag is sealed. This is indicated by the pilot lamp **(3)** illuminating red. The pump is still in operation.



3. After sealing, the sealing seam has to cool down.
This is indicated by the pilot lamp **(3)** blinking red.
The pump stops.
4. The vacuum-sealing process is finished when the pilot lamp **(3)** extinguishes.

- Press the manual cover valve **(1)** to ventilate the vacuum chamber **(15)**.
- Open the upper part of the casing and remove the bag.

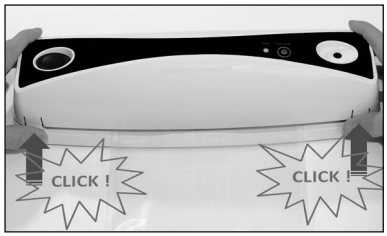
- Make sure that the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure.
- Always pull the mains plug after use.

NOTE: You can interrupt the vacuuming process any time by pressing the manual cover valve **(1)** and keeping it pressed until the appliance switches off. If necessary, you can release the locking buttons **(6)** by pressing the upper part of the casing **(13)** down on the left and on the right with both hands.

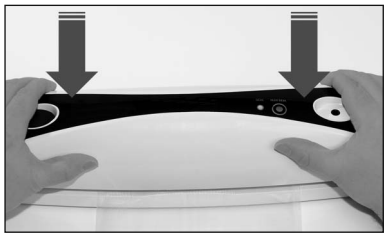
B. Manual vacuum-sealing with bags by means of the "MAN SEAL" function

- Connect the appliance to the mains and open the upper part of the casing.
- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.

- Position the filled bag with the flat surface downwards in front of the appliance and place the open edge of the bag in the vacuum chamber **(15)**.



- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13)**.

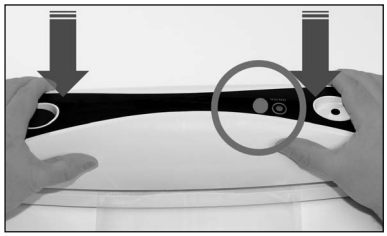


- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.
- If the desired amount of air is extracted, continue as follows:

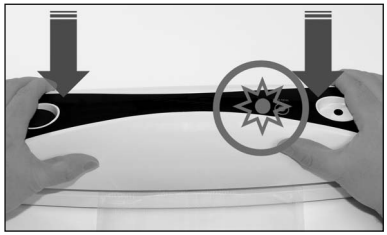
1. Press the upper part of the casing firmly down at the outer edges with both hands.

2. Now, press the button "MAN SEAL" **(4)** with the right thumb or forefinger.

NOTE: The upper part of the casing must be pressed down for the whole vacuuming process so that there is enough pressure on the sealing seam.



3. The pump stops and the appliance begins to seal. The pilot lamp **(3)** glows red.



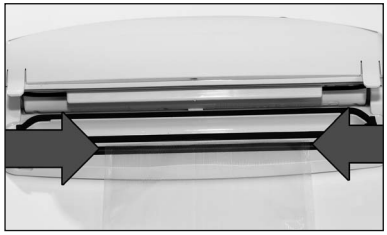
4. After sealing, the sealing seam has to cool down. The pilot lamp **(3)** blinks red.
5. The vacuum-sealing process is finished when the pilot lamp **(3)** extinguishes.

- Press the manual cover valve **(1)**, to ventilate the vacuum chamber **(15)**.
- Open the upper part of the casing and remove the bag.
- Make sure that the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure.
  In case of an improper sealing seam refer to the advices under point "Trouble shooting".
- Always pull the mains plug after use.

NOTE: We recommend making a 2. sealing seam above the 1. manually set seam when using the function "MAN SEAL" in order to ensure a safe sealing.

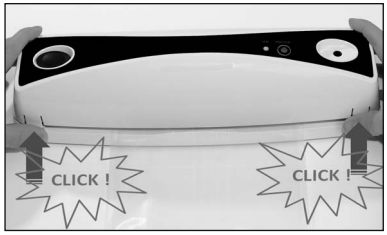
C. Making bags of foil rolls

- Unwind the desired length of the roll and cut it by means of the enclosed foil cutter **(19)**. Now, seal one of the open edges of the foil.
- Connect the appliance to the mains and open the upper part of the casing completely.

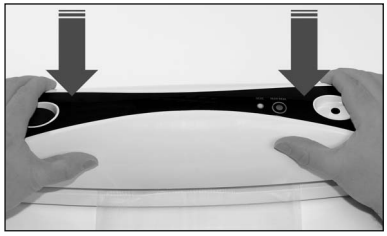


- Position the foil with the flat surface downwards in front of the appliance and place one of the open foil edges so on the rubber lip **(16)** that this open foil edge touches the outside of the sealing of the vacuum chamber.

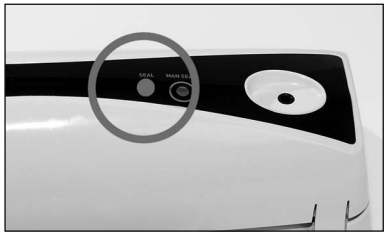
NOTE: The foil must not reach into the vacuum chamber (15) or lie on the sealing of the vacuum chamber (8 + 14).



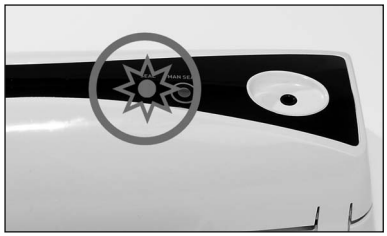
- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13).**
- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.



1. The pump extracts air from the vacuum chamber **(15)** so that a vacuum is generated. The vacuum is important for a stable sealing seam.



2. After the air has been extracted, the bag is sealed. This is indicated by the pilot lamp **(3)** illuminating red. The pump is still in operation.



3. After sealing, the sealing seam has to cool down.
   This is indicated by the pilot lamp **(3)** blinking red. The pump stops.
4. The vacuum-sealing process is finished when the pilot lamp **(3)** extinguishes.

- Press the manual cover valve **(1)**, to release the locking buttons **(6)**.
- Open the upper part of the casing and remove the bag.

- Make sure that the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure.
  In case of an improper sealing seam refer to the advices under point "Trouble shooting".
- Now, you can fill the bag and vacuum-seal as described under A) or B).

D. Vacuum-sealing with containers "Executive" or with universal lids

Attention: Vacuuming pressure may cause very thin plastic and glass containers to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum sealing with universal lids.

The smoke-coloured containers and universal lids with star-shaped knob make vacuum sealing easier as they allow the connection hose to be inserted directly into the middle hole of the knob. Use the universal lids (available with a diameter of 100 mm and 125 mm) for preserving jars and temperature-resistant pots and bowls. The universal lids work just the same way as the lids for the "Executive" containers.

- Fill the container, leaving at least 3 cm of space from the upper rim.
- Place the lid on the rim of the container. Turn the knob to "VACUUM".
- Put one end of the connection hose **(18)** into the hose port of the appliance **(5)** and the other end into the knob of the lid of the container.
- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13)**.
- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.
  1. The pump extracts air from the container and the vacuum chamber **(15)** so that a vacuum is generated.
  2. After the air has been extracted, the pilot lamp **(3)** starts glowing red – the pump is still in operation.
  3. Now, you can stop the vacuum-sealing process by pressing the manual cover valve **(1)**.
- Disconnect the connection hose **(18)** from the knob of the container and the appliance.
- Turn the knob of the container to "CLOSED".

- For opening the container, turn the knob to "OPEN". The sound of air rushing back can be heard. This sound proves that the contents have been stored in a vacuum.

NOTE: You can interrupt the vacuuming process any time by pressing the manual cover valve **(1)** and keeping it pressed until the appliance switches off. If necessary, you can release the locking buttons **(6)** by pressing the upper part of the casing **(13)** down on the left and on the right with both hands.

E. Vacuum-sealing with containers "Family"

Convenient multi-purpose containers for perfect storage in pantries and refrigerators. They are perfect for frequent use, e. g. for storing dry and fragile food, such as biscuits, flour, coffee or rice.

- Fill the container, leaving at least 3 cm of space to the upper rim.
- Place the lid on the rim of the container.
- Put one end of the connection hose **(18)** into the hose port of the appliance **(5)** and the other end into the knob of the lid of the container.
- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13)**.
- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.
  1. The pump extracts air from the container and the vacuum chamber **(15)** so that a vacuum is generated.
  2. After the air has been extracted, the pilot lamp **(3)** starts glowing red – the pump is still in operation.
  3. Now, you can stop the vacuum-sealing process by pressing the manual cover valve **(1)**.
- Disconnect the connection hose **(18)** from the container and the appliance.
- Press the button at the lid to open the container. The sound of air rushing back can be heard. This sound proves that the contents have been stored in a vacuum.

NOTE: You can interrupt the vacuuming process any time by pressing the manual cover valve **(1)** and keeping it pressed until the appliance switches off. If necessary, you can release the locking buttons **(6)** by pressing the upper part of the casing down **(13)** on the left and on the right with both hands.

F. Vacuum sealing with bottle caps

Attention: Vacuuming pressure may cause very thin glass or plastic bottles to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum sealing with bottle caps.

With the bottle cap you can reclose any open wine or beverage bottle with non-carbonated contents. Vacuum sealing provides for a slowed down oxidation of the beverage and this is why its quality and taste are preserved longer.

- Put one end of the connection hose **(18)** into the hose port of the appliance **(5)** and the other end into the bottle cap.
- Press the bottle cap firmly into the bottle.
- Close the upper part of the casing.
- Press the two locking buttons **(6)** at the front side of the upper part with your thumbs in order to engage them in the intended holding fixtures **(13)**.
- The appliance is put into operation via the integrated contact switch **(9)** and the fully automatic vacuum-sealing process is started.

1. The pump extracts air from the bottle and the vacuum chamber **(15)** so that a vacuum is generated.
2. After the air has been extracted, the pilot lamp **(3)** starts glowing red – the pump is still in operation.
3. Now, you can stop the vacuum-sealing process by pressing the manual cover valve (1).

- Immediately remove the connection hose **(18)** from the bottle cap and from the appliance.
- To release the vacuum, just pull the cap slowly from the bottle. The sound of air rushing back should be heard.

NOTE: You can interrupt the vacuuming process any time by pressing the manual cover valve **(1)** and keeping it pressed until the appliance switches off. If necessary, you can release the locking buttons **(6)** by pressing the upper part of the casing **(13)** down on the left and on the right with both hands.

Demounting and assembling the appliance

Caution – hazard of injury and burns! The sealing bar (7) becomes hot in use!

Demounting the appliance

- Disconnect the appliance from the mains by pulling the mains plug.
- Open the upper part of the casing and lift it of the lateral hinges.
- Carefully remove the sealing of the vacuum chamber **(8)** + **(14)** at the upper and lower part.
- Carefully remove the rubber lip **(16)**.

Assembling the appliance

- Make sure the appliance is disconnected from the mains.
- Insert the rubber lip **(16)** in the casing. For this, insert the thin end of the rubber lip in the intended recess and press it on firmly.
- Insert the sealing of the vacuum chamber **(8)** + **(14)** in the upper and lower part of the casing. Start at the right edge and insert the sealing carefully in the intended recess. Then fix it with slight pressure.
- Place the upper part of the casing on the lower part and close it.

NOTE: When inserting the sealing and rubber lip make sure that it fits correctly – improper installation impacts the appliance's function!

- The power cord can be stored in the cable compartment **(2)** in the appliance's rear.

NOTE: Do not store the appliance with engaged locking buttons **(6)**!

Cleaning and maintenance

Attention! Before cleaning this appliance always pull the mains plug first!
Upper part of casing **(11)**, power cord and mains plug never immerse in water and never clean them under running water!

Attention - hazard of injury or burns!
The sealing bar **(7)** becomes hot in use! Always let the appliance cool down prior to cleaning.

NOTE: Do not store the appliance with locking buttons (6) engaged.

- Prior to cleaning the appliance or equipment, please wash your hands carefully.
- Clean the upper part of casing **(11)** with a moist cloth and a mild washing-up liquid (no abrasive cleaners or solvents) before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains plug, but contact your service point.
- After the upper part of casing has been removed, the lower part of casing **(12)** can be cleaned in the upper level of your dishwasher. To do so, the sealing **(14)** as well as the rubber lip **(16)** must be taken out of the unit first!
- Clean the sealings with a moist sponge and a mild washing-up liquid.
- Let the sealings dry completely before you put them into the unit again.
- Observe the power cord run. The cord must not be conducted through the appliance nor be jammed.
- For assembly please regard the notes in this manual. More details you find in the paragraph "Demounting and assembling the appliance".
- **Do not use abrasive cleaners or solvents!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Worn out, deformed or damaged sealings must be replaced in order to grant a proper working of the appliance. Spare sealings can be purchased at your service point.
Sealings are wearing parts; therefore they are not covered by the appliance's warranty.

Vacuum sealing - general information

- **Advantages of vacuum sealing**
  Vacuum sealing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i. e. without air), the **shelf-life** of foods is **greatly extended**, whether it is kept in the pantry, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum sealing keeps your food fresher and more flavourful **for longer**.
- Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities**. Food bought already vacuum-sealed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-sealed after use in Rommelsbacher Magic Vac® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost burns and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and dried fruit will last much longer if they are vacuum-sealed with your vacuum sealer. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.
- **The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum-seal it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.**
- Always keep your vacuum sealer, bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use when it comes to preserving the quality of food.
- Consult the „**Storage times**" chart to see how vacuum sealing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance and nutritional value.

Storage times

	Storage time under atmospheric pressure	Storage time when vacuum-sealed
Cooled food (5 ± 2 °C)		
red meat	3-4 days	**8-9 days**
white meat	2-3 days	**6-9 days**
fish, whole	1-3 days	**4-5 days**
game	2-3 days	**5-7 days**
sausages	7-15 days	**25-40 days**
sliced sausage	4-6 days	**20-25 days**
soft cheese	5-7 days	**14-20 days**
hard and semi-hard cheese	15-20 days	**25-60 days**
vegetables	1-3 days	**7-10 days**
fruit	5-7 days	**14-20 days**
Cooked and cooled food (5 ± 2 °C)		
vegetable puree or soup	2-3 days	**8-10 days**
pasta and risotto	2-3 days	**6-8 days**
cooked and roast meats	3-5 days	**10-15 days**
filled cakes (with cream and fruit)	2-3 days	**6-8 days**
deep-frying oil	10-15 days	**25-40 days**
Frozen food (-18 ± 2 °C)		
meat	4-6 months	**15-20 months**
fish	3-4 months	**10-12 months**
vegetables	8-10 months	**18-24 months**
Food at room temperature (25 ± 2 °C)		
bread	1-2 days	**6-8 days**
packed biscuits	4-6 months	**12 months**
pasta	5-6 months	**12 months**
rice	5-6 months	**12 months**
flour	4-5 months	**12 months**
dried fruit	3-4 months	**12 months**
ground coffee	2-3 months	**12 months**
powdered tea	5-6 months	**12 months**
freeze-dried products	1-2 months	**12 months**
powder milk	1-2 months	**12 months**

NOTE: These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food. They solely refer to the use of original accessories (bags, rolls, containers and caps). For the use of other brands' accessories we can neither make a statement regarding their general suitability nor regarding the storage life of food vacuum-sealed with them. No liability will be assumed in this case.

ATTENTION: Store perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum sealing extends the life of food, but does not turn it into a 'preserve', i. e. a product stable at room temperature.

What is vacuum sealing?

- The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.
- Vacuum sealing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.
- Vacuum sealing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.
- Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions. For example, mould will not grow in environments with low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.
- Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4 °C for long periods of time.
- Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

Important: You must consume immediately any food which has been heated while still sealed in Rommelsbacher Magic Vac® bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

- Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, does not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.
- Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum-sealed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using vacuum sealing will stop them developing into insects.

Using Rommelsbacher Magic Vac® bags

- **Vacuum sealing for the freezer**

  First of all, use the freshest possible food. Your vacuum sealer will allow you to retain all the freshness of the food if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum-sealing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum-seal the products frozen the previous day in Rommelsbacher Magic Vac® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed. When vacuum sealing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum-seal it, add a label and replace in your freezer.

  To vacuum-seal vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum-seal them in convenient portions. If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum-seal it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.

  To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

- **Vacuum sealing for the fridge**

  Appropriate portions of food can be prepared in advance, then vacuum-sealed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

- **Vacuum sealing for the pantry**

  Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum sealing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum sealing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

- **Defrosting food in bags**

  To defrost vacuum-sealed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly. Bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it.

- **Repackaging pre-packed food**

  Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in Rommelsbacher Magic Vac® bags after the factory package has been opened. **Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.**

- **Useful tips ...**
  - For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
  - In order to avoid the suction of liquids when vacuuming very damp food (like e. g. meat or blanched vegetables) you can additionally wrap it in cling film or place a kitchen tissue inside at the front edge of the bag so that escaping liquid is soaked up.
  - To prevent delicate food from crumbling or crushing (biscuits, berries, etc.), we recommend using the special Rommelsbacher Magic Vac® containers, which are available as accessories.

– There are many non-food products which can be vacuum-sealed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect the items against oxidation, etc.

Using Rommelsbacher Magic Vac® containers

ATTENTION: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure and may cause injury.

- **Freezing food in containers**

  To freeze food in plastic containers use only Rommelsbacher Magic Vac® containers or, in the case of glass receptacles, use tempered glass suitable for freezer temperatures.
- **Preparing food for vacuum sealing in containers**

  Vacuum sealing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.
- Salad foods, vegetables and herbs can be cleaned for the whole week and kept in a Rommelsbacher Magic Vac® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

ATTENTION: Liquids must be cooled before vacuum sealing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising (bubbling up).

- Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum sealing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the vacuum cap seal.
- Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum-sealed in a Rommelsbacher Magic Vac® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
- Pantry items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum-sealed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

- **Marinating food in containers**

  Use the square Rommelsbacher Magic Vac® Executive containers.

  To marinade meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in Rommelsbacher Magic Vac® Executive container, covered with the marinade of your choice. Vacuum-seal the container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinade overnight!

Important notes

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum-seal the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the packs of vacuum-sealed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again.

Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.

- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum-seal or in other low-oxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum sealing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing extends the life of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum sealing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum-sealed fresh for storage in the fridge. To prepare these foods for vacuum sealing, blanch and freeze them.

NOTE: To ensure correct and safe vacuum sealing, use only original Rommelsbacher Magic Vac® foil rolls/bags with grooved structure, containers and accessories.

Troubleshooting

Appliance not working

- Check whether cable or plug show damage. If yes – do not operate the appliance!
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 15 minutes.

The appliance does not seal the first edge of the cut-off foil roll piece

- Check whether the edge to be sealed was positioned correctly (according to paragraph "**C. Making bags of foil rolls**").

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag

- For a correct sealing process the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets for dirt, correct positioning and defective areas. Remove soiling. Put gaskets back into the correct position. Replace damaged gaskets; *these are wearing parts which must be replaced from time to time. Spare gaskets are available at your local dealer.*
- Check the plastic bag for holes.

The appliance does not seal the bag correctly

- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the cover and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- There is too much moisture in the area of the sealing seam. Pat-dry the food to be vacuum-sealed. Place a folded kitchen paper into the bag in the area between food and sealing seam. This will collect any excessive moisture before it reaches the sealing seam. For very moist foods use the special vacuuming containers.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In the event of overheating, the appliance gets switched-off automatically. Leave it to cool down for 15 minutes before starting the vacuum sealing procedure again.

- **Bag loses its vacuum after sealing**
- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again. In case of very moist food it is recommended to place a second sealing seam above the first one.
- Check the bag for damage or holes. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

Appliance does not create a complete vacuum inside an "Executive" container or with an universal lid

- Check if one end of the connection hose is positioned into the hose port of the appliance and the other end into the knob of the container's lid.
- Do not fill the container completely but leave a space above of at least 3 cm.
- Remember that liquids must be allowed to cool (in the fridge to be sure) before being vacuum-sealed.
- Check if the upper rim of the container or jar as well as the seal of the universal lid is undamaged and clean. Clean the rim and the lid with a tepid moist cloth and start the vacuum sealing process again.
- Ensure that the seals of the lids on the container or universal lids fit correctly and are undamaged.

"Executive" containers or universal lids lose their vacuum

- Check whether the arrow on the knob of the lid of the container and universal lid were turned to "CLOSED" after the vacuum sealing process.
- Check whether the rim of the container / jar and the seal of the universal lid are undamaged and clean. Clean them with a moist cloth and start vacuum sealing anew.
- Check the right fitting and intactness of all seals in the lids of containers and universal lids.
- Make sure that the ring below the knob of the lid of the container / the universal lid fits exactly.
- Check to see if the arrow on the knob of the lid of the container is turned to "CLOSED" after the vacuuming process.
- Look to see if the ring under the knob of the lid of the container or universal lid is positioned correctly and fits exactly.

"Family" containers lose their vacuum

- Check whether the rim of the container in the wear area is faulty.
- See if the seals in the lid of the container fit correctly and are undamaged.
- Check if the seal below the "PUSH" knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.
- Lids, preserving jars and sealings must not show cracks.
- Check to see if the seal below the middle knob of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.

DISPOSAL

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-01/14